



**Diverse Crackers mit
Lime-Wasser**

Marinierter Radieschen-Salat

**Rindsfiletwürfel in Morchel-Sauce
Ofenkartoffeln
Spargel-Ragout**

Flammbierte Erdbeercrêpes



6. Mai 2015
Esther und Annick

Lime – Wasser

Für 5 Gläser à 2,5 dl

- 3 Limes
- 3 Zweige Zitronenmelisse
- 6 TL Rohrzucker
- 1,3 L Mineralwasser
- Eiswürfel nach Belieben



Die Limes unter heissem Wasser bürsten und halbieren. Limescheiben und Rohrzucker in vorgekühlte Gläser geben. Alles mit einem Löffel oder Kellenstiel quetschen. Mit Mineralwasser auffüllen und mit Eiswürfeln servieren.

Belegte Crackers

- 30 Crackers
- 2 - 3 dünne Salatgurken
- 1 Hüttenkäse
- 1 Bd Schnittlauch
- 1 Tomate
- 1 Cantadou (Tomaten – Basilikum)

Salatgurken in 5mm dünnen Scheiben schneiden. $\frac{3}{4}$ des Schnittlauches dünn schneiden und mit dem Hüttenkäse mischen, mit Salz würzen. Je eine Gurkenscheibe auf ein Crackers legen.

Die Hälfte der Crackers mit Hüttenkäse bestreichen. $\frac{1}{4}$ Schnittlauch etwas länger schneiden und als Dekoration auf den Hüttenkäse legen.

Auf die andere Hälfte der Crackers Candadou streichen und mit Tomatenstückli dekorieren.



Marinierter Radieschen-Salat

3 Bd Radieschen mit frischem Grün
1 TL Salz
1 TL Zucker gehäuft
2 Frühlingszwiebeln
6 schöne Kopfsalatblätter

Sauce:

2 TL Sojasauce
3 EL weisser Balsamico Essig
4 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vom Radieschengrün etwa 1/3 möglichst schöne Blätter beiseitelegen. Die Radieschen waschen und rüsten. Dann die Radieschen mit der Klinge eines grossen Messers oder mit dem Fleischklopfer leicht andrücken beziehungsweise quetschen; Sie dürfen dabei nicht auseinanderfallen. In eine Schüssel geben und mit Salz und Zucker mischen. Etwa 30 Minuten marinieren.

Das beiseitegelegte Radieschengrün waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann in feinste Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün in dünne Ringe schneiden. Die Kopfsalatblätter waschen und gut ausschütteln.

Von den marinierten Radieschen etwa 2 Esslöffel ausgetretenen Saft in eine Schüssel geben. Sojasauce, Essig, Salz, Pfeffer und Olivenöl beifügen und alles zu einer Sauce rühren. Dann die Radieschen gut abtropfen lassen und in die Sauce geben. Etwa 5 Minuten ziehen lassen.



Rindsfiletwürfel in Morchelsauce

40 g Morcheln getrocknet
650 g Rindsfiletspitz in grossen Würfeln (2 x 2cm)
2 EL Butter oder Olivenöl

Sauce:

30 g Butter
3 Schalotten
2 dl roter Portwein
3 dl Doppelrahm
75 g Butter
1-2KL Zitronensaft
Pfeffer und Salz

Den Backofen auf 70° C. vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Morcheln in ca. 45 min. in lauwarmem Wasser einweichen, ab sieben und die Pilze unter fliessendem Wasser gründlich spülen.

Rindsfiletwürfel würzen.

Fleisch in 3 Portionen in der sehr heissen Bratenbutter/Olivenöl auf allen Seiten jeweils 1 min. kräftig anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen etwa 45 min. nachgaren.

Butter in Pfanne geben und erhitzen. Schalotten schälen, fein hacken und andünsten. Morcheln mitdünsten mit dem Portwein ablöschen und auf ½ dl einkochen lassen. Doppelrahm beifügen und Sauce 5 min. leise kochen lassen, beiseite stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen lassen. Butter in Flocken einrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce kochend heiss über das Fleisch geben und sofort servieren.



Ofenkartoffeln

- 1 Kg neue Kartoffeln
- 1 – 2 Rosmarinzweige
- Salz
- Olivenöl

Kartoffeln gründlich waschen, halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf das Blech legen. Mit Olivenöl Schnittfläche bestreichen und mit Rosmarinnadeln würzen. Backen: Ofenmitte 200 – 220°C. / 30 – 40 min. danach wenig Fleur de Sel darüber streuen.

Spargel-Ragout

- 1 kg grüne Spargeln
- 1 EL Butter
- 1 Zitrone
- 1 Prise Zucker
- Pfeffer

Spargeln waschen, evtl. unteres Drittel schälen. Spargeln ca. 12 min in siedendem Wasser weich kochen. Abtropfen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Butter in Bratpfanne erwärmen und Spargeln darin warm werden lassen. Zitrone warm waschen, trocknen und Schale dazu reiben. 2 KL Zitronensaft dazugeben. Mit einer Prise Zucker und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Flambierte Erdbeercrêpes

100g Mehl
1 ½ TL Zucker
1 ½ Prise Salz
2 kl Eier
3 dl Milch
75 g Doppelrahm
Butter



Zum Fertigstellen:

300 g Erdbeeren
65 g Zucker
4 EL Zitronensaft
1,5 dl Wasser
1 dl Grand Marnier
Puderzucker und Pfefferminze zum garnieren

Für die Crêpes alle Zutaten ausser Butter zu einem glatten Teig verrühren. 15 min. ruhen lassen.

Etwas Butter in einer kleinen, beschichteten Bratpfanne schmelzen. 1/12 der Teigmasse hineingeben. Unter Wenden der Panne den Teig dünn auslaufen lassen. Bei kleiner Hitze 2 – 3 min. backen. Crêpe mit einem Kunststoff- oder Holzspachtel wenden. Ca. 1 min. fertig backen. Zweimal zu klassischen Crêpes-vierteln falten. Auf einen Teller gleiten lassen und warm stellen. Auf diese Weise 12 Crêpes backen.

Zum Fertigstellen die Erdbeeren in feine Scheiben schneiden. Zucker und Zitronensaft in einer weiten Chromstahlpfanne hell karamellisieren. Mit Wasser ablöschen. Erdbeeren und Crêpes zufügen und kurz darin wenden. Grand Marnier dazu giessen, kurz erwärmen. Mit einem langen Streichholz am Rande anzünden. Erst nach vollständigem Abbrennen die Crêpes samt Erdbeeren und Sauce auf Teller verteilen. Mit Puderzucker und Minze garnieren.